

PRESTO®

CoolDaddy® freidora eléctrica de toque frío



Visítenos en la web a www.gopresto.com

INSTRUCCIONES

©2003 National Presto Industries, Inc.

Este es un electrodoméstico registrado por . Las siguientes precauciones importantes son recomendadas por la mayoría de los fabricantes de electrodomésticos portátiles.

PRECAUCIONES IMPORTANTES

Para reducir el riesgo de lesiones corporales o daños materiales cuando se usan electrodomésticos, se deben seguir medidas de seguridad básicas, como las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones.
2. No toque las superficies calientes. Use las asas.
3. Para protegerse contra choque eléctrico o quemaduras, no sumerja la freidora, el cable o el enchufe en agua u otro líquido.
4. Una supervisión atenta es necesario cuando cualquier electrodoméstico es usado por o cerca de niños.
5. No permita que los niños manipulan ni introduzcan en la boca los cables o enchufes.
6. Siempre conecte primero el enchufe magnético al electrodoméstico, luego el enchufe al tomacorriente. Para desconectarlo, retire el enchufe del tomacorriente, y luego del electrodoméstico.
7. Desconecte el cable del tomacorriente y de la freidora cuando no esté en uso y antes de limpiarla. Deje enfriar antes de colocar o retirar las partes y antes de limpiar la freidora.
8. No opera ningún electrodoméstico que tenga un cable o enchufe dañado, que funcione en forma defectuosa o que haya sido dañado de alguna manera. Devuelva el electrodoméstico al Departamento de Servicios de Fábrica de Presto para su examen, reparación o ajuste eléctrico o mecánico.
9. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede causar lesiones.
10. No use al aire libre.
11. No deja que el cable cuelgue del borde de una mesa o encimera ni que toque superficies calientes.
12. No coloque en o cerca del calor de un quemador eléctrico o de gas ni hornos calientes.
13. Se recomienda no mover este electrodoméstico cuando contiene aceite caliente u otros líquidos calientes. Si tiene que moverlo cuando contiene aceite caliente u otro líquido caliente, hágalo con sumo cuidado.
14. No dé al electrodoméstico otro uso que no sea el indicado.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

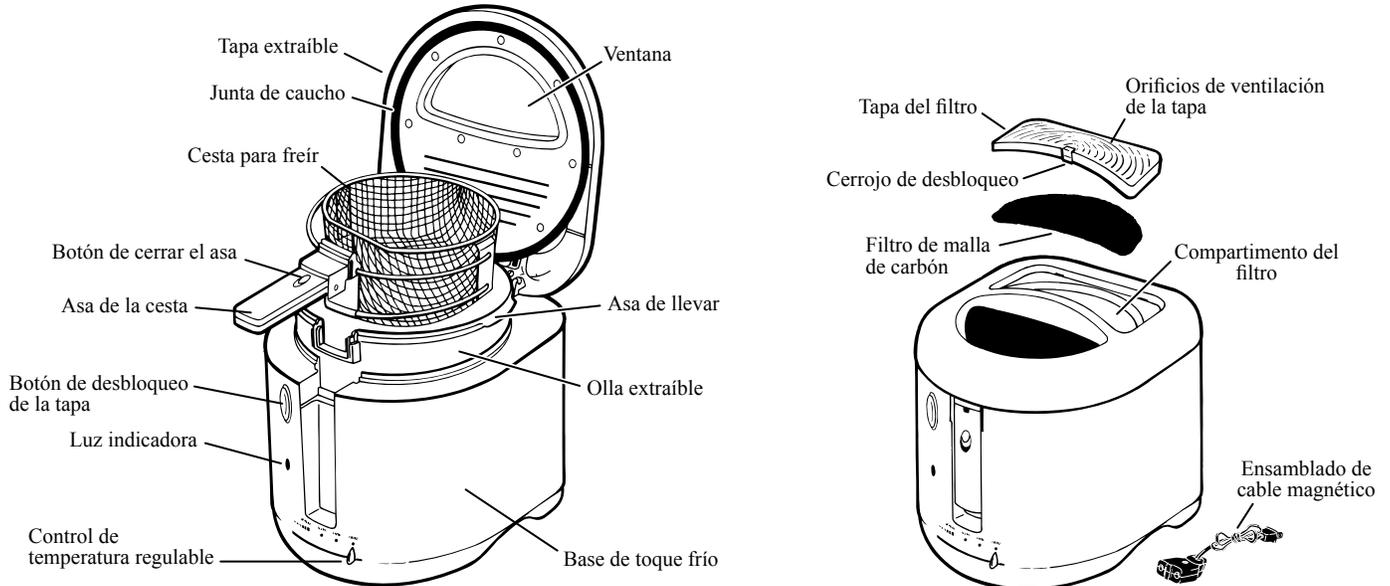
ESTE PRODUCTO ES SOLO PARA USO DOMESTICO.

Información Importante del Cable y el Enchufe

Se proporciona un cable corto de suministro de energía para reducir el riesgo de enredarse o tropezarse que un cable mas largo podría implicar. **NO USE CON CABLE ALARGADOR.**

No deje que el cable quede debajo de o alrededor de la freidora. El cable magnético puede ser difícil de extraer si el cable queda en esta posición.

Fig. A



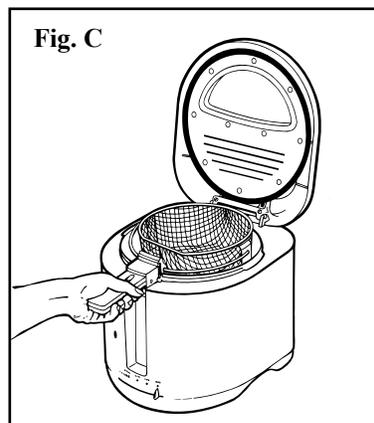
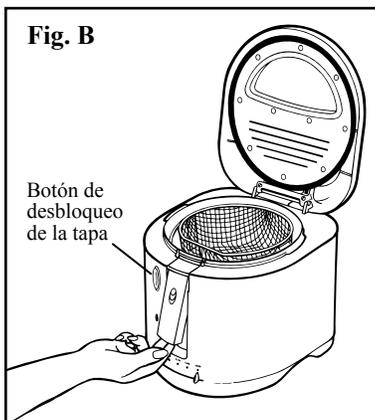
Antes del Primer Uso

Familiarícese con las partes de la freidora (Fig. A) y lea las instrucciones cuidadosamente. Antes del primer uso, limpie la freidora como escrito en continuación.

Limpie la tapa y la base de toque frío con un paño húmedo. **Nunca sumerja la base en agua u otro líquido. Nunca lave las partes de la tapa o la base de la freidora en un lavaplatos.**

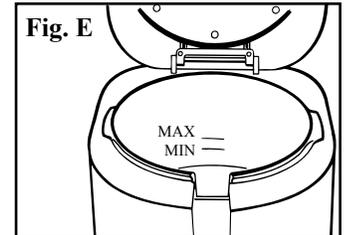
Abra la tapa de la freidora presionando el botón de desbloqueo de la tapa en la parte delantera de la freidora. Incline la tapa hacia atrás hasta que quede en posición vertical. Retire la cesta para freír, levantando hacia arriba el fondo del asa de la cesta (Fig. B) hasta que el asa cierra en posición horizontal. Levante la cesta de la olla extraíble (Fig. C), luego la olla extraíble de la base de la freidora (Fig. D). Retire el filtro de malla de carbón y toda la material de embalaje de la cesta; lave la cesta y la olla extraíble en agua caliente y espumosa; enjuague y seque por completo.

Coloque la olla extraíble de nuevo en la base de la freidora, asegurándose que las asas de llevar están en los lados y que la abertura del borde de la olla está en la parte delantera de la freidora (Fig. D). Cierre la tapa de la freidora. Retire la tapa del filtro de la tapa de la freidora empujando el cerrojo de desbloqueo fuera de la ventana (Fig. A) y levantándola de la tapa de la freidora. Desenvuelva el filtro de malla de carbón e insértelo en el compartimento del filtro. Reemplace la tapa del filtro y coloque en lugar presionando el cerrojo hacia abajo y hacia la ventana. Se puede utilizar su freidora.



Pautas Importantes de la Freidora

- ◆ Utilice la freidora en una superficie limpia, seca, nivelada, estable y resistente al calor, lejos de los bordes de la mesa o encimera.
- ◆ Es necesaria una supervisión atenta cuando la freidora es usado por o cerca de niños. El aceite caliente puede provocar quemaduras graves y dolorosas.
- ◆ Para evitar el riesgo de electrocución o quemaduras eléctricas graves, no permita que los niños manipulan ni introduzcan en su boca los cables o enchufes eléctricos.
- ◆ Para evitar el riesgo de electrocución o quemaduras eléctricas, no permite que el cable o el enchufe entre en contacto con agua u otro líquido.
- ◆ Nunca utilice la freidora sin la olla extraíble.
- ◆ Nunca utilice la freidora sin aceite o con aceite insuficiente. Nunca llene la olla en exceso de la línea de llenar máxima. Las líneas de llenar mínima (MIN) y máxima (MAX) son estampadas en la superficie interior de la olla extraíble (Fig. E).
- ◆ Utilice sólo una marca confiable y de mejor cualidad de grasa vegetal o aceite de cocina para freír. No se recomienda freír en mantequilla, margarina, aceite de oliva o grasa animal debido a las temperaturas bajas de ahumado.
- ◆ Antes de freír, retire el exceso de humedad de los alimentos, frotándolos con papel de cocina. Los alimentos húmedos espuman y salpican en exceso. No introduzca los alimentos húmedos al aceite de cocina. Aun una cantidad pequeña de agua puede causar que el aceite de cocina salpique.
- ◆ Asegurase de que la tapa y todas las partes de la freidora estén completamente secas antes de freír.
- ◆ Tenga sumo cuidado cuando fría tortillas de harina. Las tortillas de harina contienen burbujas de aire. Mientras se fríen, el aceite puede quedar atrapado dentro de las burbujas. Si no se escurren adecuadamente, las burbujas de aire pueden reventarse y provocar quemaduras. Por lo tanto, después de freír las tortillas, elévelas con cuidado fuera del aceite de cocina y deje que escurran durante 30 segundos aproximadamente.
- ◆ Siempre desconecte el cable del tomacorriente y luego de la freidora cuando la freidora no esté en uso.
- ◆ Siempre deje enfriar por completo con la tapa cerrada antes de extraer el aceite y antes de limpiar la freidora.



Cómo Usar

Para Llenar

1. Abra la tapa de la freidora.
2. Retire la cesta para freír de la olla extraíble y déjala a un lado.
3. Llene la olla extraíble con aceite de cocina o grasa vegetal hasta la línea de llenar MAX que se encuentra en la superficie interior de la olla extraíble (Fig. E). Utilice ocho tazas de 8 onzas de aceite de cocina o cuatro libras de grasa vegetal. La cantidad de aceite siempre debe estar entre las líneas de llenar MIN y MAX que se encuentra en la superficie interior de la olla. Nunca llene la olla en exceso de la línea de llenar MAX.

Para Precalentar

1. Cierre la tapa de la freidora.
2. Conecte el cable a la freidora, alineando el enchufe magnético del ensamblado del cable con las dos clavijas eléctricas que están ubicadas en el área empotrada de la base de la freidora (Fig. F). Cuando se encuentren alineados correctamente, el enchufe se conectará magnéticamente al electrodoméstico. **Para lograr una conexión apropiada, el extremo del enchufe magnético debe estar paralelo a la encimera (Fig. G).**

IMPORTANTE: El cable magnético se diseñó para desconectarse fácilmente de la freidora. En consecuencia, si se lo golpea o se lo toca cuando está en uso, puede desconectarse y la freidora dejará de calentar. Evite el contacto con el cable cuando la unidad está en funcionamiento. En caso de haber contacto, verifique que el cable siga conectado adecuadamente.

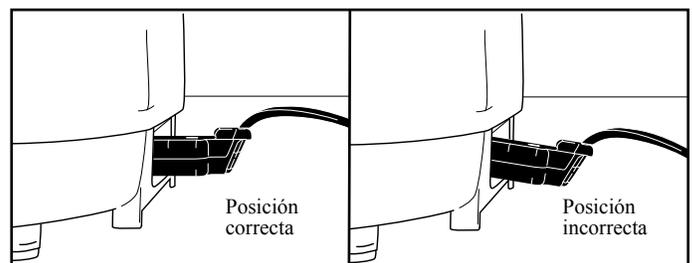
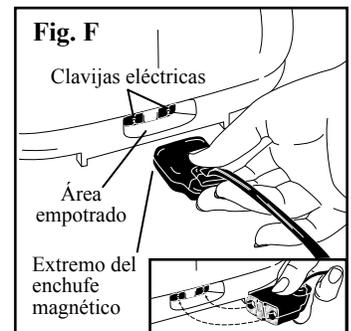


Fig. G Para obtener una conexión apropiada, el extremo del enchufe magnético debe estar paralelo a la encimera.

3. Enchufe el cable a un tomacorriente de 120 voltios sólo. Ajuste el control de temperaturas a la temperatura deseada (vea página 6 para las temperaturas recomendadas). La temperatura recomendada para la mayoría de las frituras es de 375°F.
4. Cuando alcance la temperatura deseada, la luz indicadora se apaga. El tiempo de precalentar es aproximadamente 20 minutos.
5. Mientras el aceite precalienta, prepare los alimentos para freír.

ADVERTENCIA: Para prevenir riesgos de lesiones corporales severas o daños materiales, tenga sumo cuidado cuando cocine con aceite.

Para Freír

1. Mientras la cesta para freír está en la encimera, llena la cesta hasta $\frac{2}{3}$ con alimentos.
2. Una vez que la luz indicadora apaga, presione el botón de desbloqueo de la tapa para abrir la tapa. **ADVERTENCIA: La freidora tiene un exterior de toque frío especial; sin embargo, el interior de la freidora es muy caliente y no debe tocarlo.** Lentamente incline la tapa hacia atrás hasta que quede en posición vertical, asegurándose de no tocar las superficies calientes. Luego coloque la cesta llena en la olla extraíble para que el asa de la cesta queda en la abertura del borde de la olla en la parte delantera de la freidora.
3. Con la mano sobre la tapa de toque frío, presione hacia abajo para cerrarla.
4. Deslice el botón de cerrar el asa que se encuentra en el asa de la cesta hacia usted y baje el asa. La cesta se introduce al aceite automáticamente.
5. Mide el tiempo. Consulte los tiempos recomendados en la página 6. Durante los primeros minutos, es normal ver vapor en la ventana. Esto desaparece lentamente mientras cocción si mantiene la ventana limpia entre usos.

ADVERTENCIA: Es normal que salga vapor de los orificios de ventilación de la tapa mientras freír. Para evitar quemaduras del vapor, mantenga la cara y las manos fuera de los orificios.

6. Cuando termina el tiempo de freír, levante hacia arriba el fondo del asa de la cesta hasta que el asa cierra en posición horizontal; esto levanta la cesta automáticamente a la posición de escurrir.
7. Presione el botón de desbloqueo de la tapa para abrir la tapa. Permite que el vapor libere y entonces lentamente incline la tapa hacia atrás hasta que quede en posición vertical, asegurándose de no tocar las superficies calientes. Verifique que los alimentos doren bien. Si necesitan más tiempo de cocinar, cierre la tapa y baje la cesta al aceite como escrito en Paso # 4 arriba.
8. Una vez que los alimentos están listos, con sumo cuidado levante la cesta fuera de la freidora. Vacíe los alimentos en papel de cocina y condimente a gusto.

Se encuentra el botón de cerrar el asa en el asa de la cesta. Esto botón funcione introducir la cesta de freír al aceite caliente. ADVERTENCIA: No deslice esto botón cuando retire la cesta de la freidora.

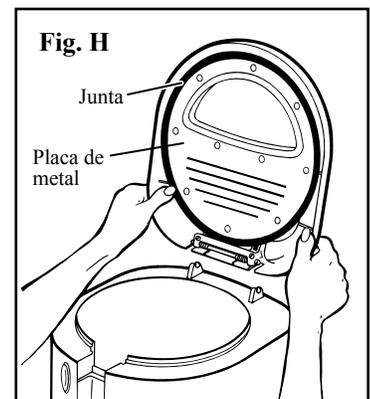
9. Si fríe tandas adicionales, cierre la tapa de la freidora y espera hasta que la luz indicadora apague. Repite Pasos 1 hasta 8.

Cuidado y Limpieza

1. Desconecte el cable del tomacorriente y luego de la freidora. Deje enfriar completamente el aceite y la freidora con la tapa cerrada.
2. Después de la freidora enfría completamente, utilice las asas de llevar de la olla extraíble para levantar la olla de la freidora.
3. Si va a reutilizar el aceite, se recomienda que cuele el aceite para retirar todos los residuos de alimentos. Conserve el aceite en un contenedor hermético en un lugar seguro del calor y luz directo.
4. Lave la olla extraíble y la cesta para freír con agua caliente y un detergente suave. Enjuague y seque completamente. No utilice esponjas de lana de acero o limpiadores de cocina abrasivos en la olla extraíble o la base de toque frío. Si desea, la cesta para freír y la olla extraíble se pueden limpiar en un lavaplatos.
5. Nunca sumerja la base de toque frío en agua u otro líquido o lave en un lavaplatos. Pase un paño húmedo por ella.
6. Después de cada uso, pase un paño húmedo por la superficie interior de la tapa. Se puede retirar la junta de caucho de la placa de metal y lávela en agua tibia y espumosa.

Si prefiere una limpieza más profunda, retire la tapa de la base de la freidora. Con la tapa abierta y en posición vertical, levántala de la freidora (Fig. H). Presione el cerrojo de desbloqueo de la tapa del filtro (Fig. I) y retire el filtro. Lave la tapa en agua caliente y espumosa, enjuague y seque por completo. No lave las partes de la tapa ni la tapa de la freidora en un lavaplatos. Coloque la tapa en posición vertical (quedando en el borde) para permitir que el agua escurra. Una vez que la tapa es completamente seca, devuélvala a su lugar en la base de la freidora.

Siempre retire el filtro antes de sumergir la tapa en agua.



7. Asegurarse de que limpie y seque la junta totalmente antes de colocarla en la tapa de la freidora; esto evite que la junta pegue a la base de la freidora. Cuando devuelve la junta a su lugar, empiece con un examen de ella. Nota que un lado es redondo y cerrado, el otro plano y abierto. Coloque la tapa de la freidora en la encimera con la placa de metal hacia arriba. Posicione la junta alrededor de la placa de metal para que el lado plano de la junta está hacia arriba y el redondo está contra el borde de la placa de metal. **NOTA:** Si hay fugas excesivas de la tapa durante funcionamiento, verifique que la junta esté instalada correctamente.

Reemplace la junta cuando se hace dura, demasiada blanda, deformada, rajada, desgastada o picada. Comuníquese con el Departamento de Servicios al Consumidor si necesita partes de reemplazo (vea página 8).

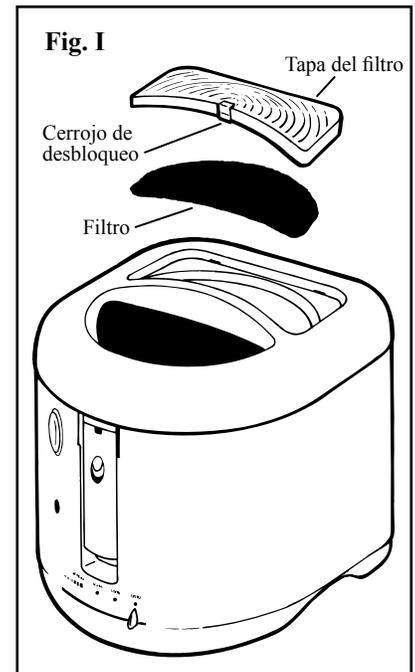
8. Guarde el cable en un lugar limpio y seco alejado de objetos metálicos. Inspeccione el enchufe magnético antes de usarlo para asegurarse de que no tenga elementos metálicos adheridos.

El Reemplazo del Filtro

El filtro de malla de carbón, que se encuentra en la tapa de la freidora, ayuda en la absorción de olores desagradables. Después de 10 o 15 usos, tiene que reemplazar el filtro.

Para reemplazar el filtro, presione el cerrojo de desbloqueo de la tapa del filtro (Fig. I). Retire el filtro viejo y tírelo. Reemplace con el filtro nuevo. Coloque la tapa del filtro y presione en lugar empujando el cerrojo de desbloqueo abajo y hacia la ventana. Se puede comprar los filtros de reemplazo del Departamento de Servicios al Consumidor de Presto. Llame a 1-800-877-0441 (vea página 8) o pide por el web a www.gopresto.com.

Para ayudar la absorción de olores desagradables, siempre utilice la freidora con el filtro de malla de carbón instalado en la tapa.



Consejos Útiles

- ◆ Si la freidora no precalienta o deja durante cocción, verifique que el enchufe magnético se encuentre conectado correctamente a la freidora (vea Fig. G, página 3).
- ◆ Cuando utilice la freidora la primera vez, un olor leve o un poco de humo puede presentarse debido a los residuos de fabricación. Esto es normal al uso primero.
- ◆ Fría alimentos del mismo tamaño y espesor porque frien más uniforme y al mismo tiempo.
- ◆ No llene la cesta más de $\frac{2}{3}$ de su capacidad. Si fríe demasiados alimentos a la vez, no serán crocantes.
- ◆ Antes de freír, siempre retire el exceso de humedad y/o los cristales de hielo de los alimentos frotándolos levemente con papel de cocina. Los alimentos húmedos pueden espumar o salpicar en exceso.
- ◆ Para empanar los alimentos, utilice pan rallado comercial, migas finamente ralladas de galletas o pan, harina de maíz, mezcla de harina y fécula de maíz o preparados para panqueques o pan.
- ◆ Utilice utensilios de metal en la freidora porque los de plástico o goma pueden dañarse en el aceite caliente. No deje los utensilios de metal dentro de la freidora porque se caldean.
- ◆ Los alimentos rebozados pueden pegar a la cesta; por eso, es recomendable introducir la cesta al aceite antes de colocar los alimentos rebozados al aceite. Los alimentos rebozados o empanados se puede freír con o sin la cesta. Cuando fríe sin la cesta, se puede utilizar una espumadera para introducir y retirar los alimentos.
- ◆ Después de cada uso, cuele el aceite con un filtro o con una capa doble de estopilla para extraer todos los residuos acumulados.
- ◆ La cantidad de veces que puede reutilizar el aceite de cocina dependerá del tipo de alimentos que fría. Por ejemplo, el aceite tendrá que reemplazarse con mayor frecuencia si a menudo fríe pescado, pollo o alimentos empanados con migas de galleta o pan.
- ◆ Es momento de reemplazar el aceite de cocina en cualquier de los siguientes casos:
 - ◆ El aceite presenta una tonalidad oscura.
 - ◆ El aceite presenta un olor desagradable.
 - ◆ El aceite humea al calentar.
 - ◆ El aceite espuma en exceso mientras freír.

Tabla de Tiempos y Temperaturas de Freír

Los tiempos siguientes son aproximados y se basen en la cantidad máxima de alimentos recomendados. Llene la cesta para freír no más de $\frac{2}{3}$ de su capacidad.

ALIMENTO	CANTIDAD	TEMPERATURA	TIEMPO
Aros de cebolla, congelados, rebozados	6 tazas	375°F	7–8 minutos
Aros de cebolla, crudos, rebozados*	3–4 trozos grandes	375°F	1½–2½ minutos
Camarones, congelados, rebozados	6 tazas	375°F	5–7 minutos
Camarones, crudos, rebozados	6 tazas	340°F	3–5 minutos
Panecillos de huevo, congelados	3–4	375°F	5–6 minutos
Papas, en tiras delgadas, congeladas	6 tazas	375°F	8–10 minutos
Papas fritas, congeladas	6 tazas	375°F	14–16 minutos
Papas fritas, crudas (vea la receta abajo)	6 tazas	340°F 375°F	6–7 minutos 10–12 minutos
Pescado, congelado, rebozado	3–4 trozos	375°F	7–8 minutos
Pescado, crudo, rebozado	3–4 trozos	340°F	3–4 minutos
Pollo, en trozos, congelado	6 tazas	375°F	4–5 minutos
Pollo, en trozos pequeños, crudo, rebozado	4–5 trozos	375°F	13–18 minutos
Queso, en trozos, congelado	6 tazas	375°F	2–4 minutos
Rosquillas*	3–4	375°F	2–3 minutos
Verduras, crudas, rebozadas*	5–6 trozos	340°F	1–3 minutos

*Estos alimentos quedan mejor cuando se fríen en pocas cantidades.

Recetas

Papas Fritas Crudas (Método de Doble Fritura)

Corte las papas medianas, peleadas si desea, en trozos de $\frac{1}{4}$ a $\frac{1}{2}$ pulgada de espesor. Coloque los trozos en un bol grande y cúbralos con agua fría. Deje en remojo durante 15 minutos o hasta que usted esté listo de freírlos. Enjuague, escurra y seque con papel de cocina. Fría a una temperatura de 340°F durante 6 a 7 minutos hasta que las papas están cocinadas pero no doradas. Escurra; deje enfriar por lo menos 10 minutos pero no más de 2 horas. Inmediatamente antes de servir, fríalas a una temperatura de 375°F durante 10 a 12 minutos o hasta que estén bien doradas.

Cobertura Crocante

$\frac{1}{2}$ taza de leche
1 huevo batido

Harina
Sal y Pimienta

Mezcle juntos el huevo y la leche. Combine la harina y los condimentos. Sumerja los alimentos en la mezcla de huevo y leche, luego reboce en la harina condimentada. Fría los alimentos según la tabla arriba.

Pasta de Cerveza

$1\frac{1}{2}$ tazas de harina

$1\frac{1}{2}$ tazas de cerveza

Mezcle completamente la harina y la cerveza en un bol grande. Cubra y deje en reposo a la temperatura ambiente durante 3 horas o más. Sumerja los alimentos en la pasta y fría los alimentos según la tabla arriba. Si desea, puede freír los alimentos rebozados sin la cesta de freír.

Pasta de Leche

1 taza de harina
 $1\frac{1}{2}$ cucharaditas de polvo de hornear
 $\frac{1}{2}$ cucharadita de sal

2 huevos batidos
 $\frac{1}{2}$ taza de leche

Tamice juntos la harina, el polvo de hornear y la sal. Añade los huevos y leche. Revuelva hasta que la pasta quede uniforme. Si desea una pasta menos espesa, añada más leche. Sumerja los alimentos en la pasta y fría los alimentos según la tabla arriba. Si desea, puede freír los alimentos rebozados sin la cesta de freír.

Crocantes de Quesadilla

¼ libra de salchichas frescas (chorizo, italiano, etc.)	¼ taza de chiles verdes enlatados, escurridos, cortados en cubos
1 taza de frijoles refritos	8 tortillas de harina de 7 pulgadas
¼ taza de cebolla finamente picada	1 cucharada de harina
¼ libra de queso jalapeño jack rallado (1 taza)	2 cucharadas de agua fría

Cueza las salchichas hasta que queden listas, cortándolas mientras se cuece. Mezcle las salchichas, los frijoles, las cebollas, el queso y los chiles.

Se obtiene 1½ tazas.

Corte las tortillas en cuatro. Coloque 1 cucharada de la mezcla de frijoles en el centro de cada cuarto. Pinte los bordes con la mezcla de harina y agua. Doble por la mitad y presione hasta sellar; manténgalas cubiertas mientras trabaja. Continué hasta terminar con todas.

Se obtiene 32.

Deje reposar 5 minutos antes de freír para permitir que los bordes se peguen. Fría 3 o 4 cuartos de tortilla a la vez a una temperatura de 375°F durante 2 minutos. Escorra en papel de cocina.

Método Alternativo: Corte las tortillas en 8 trozos. Fría en aceite caliente. Calienta la salsa de frijoles y sirva con las tortillas fritas.

Buñuelos de Manzana

1 taza de harina común	1 cucharada de mantequilla derretida
2 cucharadas de azúcar	½ cucharada de canela molida
1½ cucharaditas de polvo para hornear	4 cucharadas de azúcar
¼ cucharada de sal	3-4 manzanas peleadas, sin el centro, cortadas en rebanadas de ¼ pulgada de espesor
⅔ taza de leche, menos 1 cucharada	2 cucharaditas nuez moscada
1 cucharada de coñac	2 claras de huevos
1 yema de huevo	

En un bol mediano, mezcle juntos la harina, el azúcar, el polvo de hornear y la sal. En otro bol, bata la leche con el coñac, la yema de huevo y la mantequilla derretida. Gradualmente agregue los ingredientes mojados a los secos hasta que quede una mezcla uniforme. Deje a un lado.

Mezcle juntos la canela y el azúcar; rocíe ambos lados de las rebanadas de manzana con la mezcla, guardando el sobrante para espolvorear sobre los buñuelos terminados. Rocíe ligeramente con el nuez moscada. En bol limpio, bata las claras de huevo hasta que queden firmes pero no secas. Incorpore al sobrante de pasta.

Sumerja las rebanadas de manzana en la pasta, dejando que el sobrante escurra. Con cuidado, coloque 1 o 2 rebanadas a la vez al aceite precalentado. Fría a una temperatura de 375°F durante 3 o 4 minutos, dando la vuelta una vez. Escorra en papel de cocina. Rocíe ambos lados con la mezcla de canela y azúcar reservada. Sirve tibios.

Bocaditos de Jalapeño

12 pimientos jalapeño frescos o 1 lata de 3½ onzas de pimientos jalapeño	2 cucharadas de migas de pan
Queso crema	¼ cucharadita de sal de cebolla
½ taza de harina	⅙ cucharadita de sal de ajo
1 huevo	¼ cucharadita de aceite vegetal
½ taza de leche	¼ taza de harina
	1 cucharadita de azúcar

AVISO: Utilice guantes de goma cuando trabaja con pimientos. No se toque el área de los ojos.

Para preparar pimientos jalapeños frescos: Enjuague, corte en mitad a lo largo, retire las semillas y los tallos, coloque en agua hirviendo y retírelos al cabo de 2 minutos; escurra bien.

Para preparar pimientos jalapeños enlatados: Escorra, corte en mitad a lo largo y retire las semillas y los tallos.

Rellene cada mitad de pimiento con queso crema hasta que queden ligeramente redondas. En un bol separado, coloque ½ taza de harina; deje a un lado. En un bol segundo, bata el huevo y la leche. En un bol tercero, prepare la masa para empanar, mezclando las migas de pan, la sal de cebolla, la sal de ajo y el aceite. Agregue la harina y el azúcar, revolviendo, hasta que se mezclen por completo. Pase cada pimiento por la harina, sumerja en la mezcla de huevo y luego cubra con la preparación para empanar. Para lograr una cobertura más pesada, vuelva a sumergir en huevo y cúbralo con la preparación para empanar una segunda vez. Suavemente deje a un lado hasta que esté listo para freír.

Fría a una temperatura de 375°F aproximadamente 1 a 2 minutos o hasta que queden dorados. (Consejo: Retire inmediatamente si empieza a aparecer el relleno de queso crema a través de la cobertura.) Coloque los pimientos fritos en papel de cocina. Sirva tibia. Si desea, puede servirlos con salsa.

VARIEDADES: Utilice queso cheddar rallado en vez del relleno de queso crema; rellene firmemente.

Utilice una mezcla de queso crema y queso cheddar rallado en vez del relleno de queso crema.

Buñuelos de Cangrejo

½ pimiento verde, finamente picado (⅓ taza)	6 onzas de carne de cangrejo congelado o enlatado
1 diente de ajo picado	1 cucharadita de jerez
3 cucharadas de perejil picado	1 cucharadita de paprika
2 cucharadas de mantequilla	¼ cucharadita de pimiento de Cayena
2 cucharadas de aceite de oliva	1 huevo batido con 1 cucharadita de agua
½ taza de harina	Harina
½ taza de leche	Migas de pan secas

En cacerola, cocine el pimiento verde, el ajo y el perejil en la mantequilla y el aceite de oliva hasta que están tiernos. Agregue la harina y revuelva. Agregue la leche, revolviendo constantemente hasta que la mezcla se hace espesa. Ralla la carne de cangrejo, retirando el cartílago. Agregue el cangrejo, el jerez, la paprika y el pimiento de Cayena a la mezcla de leche. Enfría 2 horas. Forma bolas de 1 pulgada utilizando un cucharón de 1 cucharada. Pase por la harina, luego sumerja en la mezcla de huevo y agua. Pase por las migas. Enfría hasta que servir. Fría 3 o 4 a la vez a una temperatura de 375°F, dando la vuelta una vez, hasta que doren a gusto. Retire del aceite y escurra en papel de cocina. Repita hasta que todos son fritos.

Se obtiene 1½ docena.

Información de Servicios al Consumidor

Si tiene alguna pregunta respecto al funcionamiento de su electrodoméstico PRESTO® o necesita piezas para su electrodoméstico, llame **nuestro Departamento de Servicios al Consumidor** los días hábiles de 8:00 a 16:30 (hora de la zona central) a **1-800-877-0441** o escriba:

NATIONAL PRESTO INDUSTRIES, INC.
Departamento de Servicios al Consumidor
3925 North Hastings Way
Eau Claire, WI 54703-3703

Se puede enviar un correo electrónico a contact@gopresto.com también. Las preguntas serán respondidas en poco tiempo por teléfono, por carta o por correo electrónico. Cuando escribe, por favor, incluya un número de teléfono y la hora en que podemos contactarse los días hábiles si es posible.

Cualquier mantenimiento que necesite este electrodoméstico, aparte del cuidado y la limpieza doméstica normal, debe ser realizado por nuestro Departamento de Servicios de Fábrica. Cuando envíe un electrodoméstico para reparación, no olvide indicar la fecha de compra y una descripción del problema. **Envíe electrodomésticos para reparación a:**

CANTON SALES AND STORAGE COMPANY
Departamento de Servicios de Fábrica
555 Matthews Drive
Canton, MS 39046-0529

El Departamento de Servicios de Fábrica de Presto está equipado para reparar todos los electrodomésticos PRESTO® y suministrar piezas de repuesto PRESTO® genuinas. Las piezas de repuesto genuinas PRESTO® son fabricadas con las mismas normas estrictas de calidad de los electrodomésticos PRESTO® y están especialmente diseñadas para funcionar de manera adecuada con estos electrodomésticos. Presto sólo puede garantizar la calidad y el rendimiento de piezas de repuesto PRESTO® genuinas. Las piezas de “apariencia similar” pueden no tener la misma calidad ni funcionar de la misma manera. Para asegurarse de que compra las piezas de repuesto PRESTO® genuinas, busque la marca comercial PRESTO®.

Garantía Limitada de PRESTO®

Este electrodoméstico PRESTO® de alta calidad está diseñado y fabricado para proporcionar muchos años de funcionamiento satisfactorio de uso doméstico normal. Presto garantiza al dueño original que, en caso de presentarse un defecto de material o fabricación durante el primer año posterior a la compra, lo reparará o reemplazará a opción de Presto. Nuestra garantía no se aplica a daños causados por transporte. Para obtener servicio durante el plazo de garantía, envíe este electrodoméstico PRESTO® en encomienda prepagada al Departamento de Servicios de Fábrica de Presto. Cuando envíe el electrodoméstico, incluya una descripción del defecto e indique la fecha en que se adquirió el electrodoméstico.

Deseamos que usted obtenga el máximo placer al utilizar este electrodoméstico PRESTO® y le solicitamos que lea y siga las instrucciones adjuntas. Si no sigue las instrucciones, cualquier daño causado por reemplazos de piezas inadecuadas, mal trato o mal uso anulará esta garantía. Esta garantía le da derechos legales específicos y usted puede tener otros derechos, los cuales varían de un estado a otro. Esta es una garantía personal de Presto y se expide en lugar de toda otra garantía expresa.

NATIONAL PRESTO INDUSTRIES, INC.
Eau Claire, WI 54703-3703